

# Menus des restaurants scolaires

## VACANCES DE AVRIL 2018



Pour commander des repas supplémentaires ou décommander des repas sur le temps scolaire, appelez resto mairie au 0800 210 519 du lundi au vendredi de 8h à 13h. En période extrascolaire (mercredis), s'adresser directement aux directeurs d'accueils de loisirs.

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>9</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Filet de flétan sauce beurre citron</li> <li>Riz aux petits légumes</li> <li>Kiri</li> <li>Pomme</li> </ul>	<p>10</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Concombres sauce bulgare</li> <li>Omelette nature</li> <li>Épinards</li> <li>Kidiboo</li> <li>Barre glacée mars</li> </ul>	<p>11</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Paleron au paprika</li> <li>Frites</li> <li>Petit Louis</li> <li>Ananas frais</li> </ul>	<p>12</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Taboulé de chou-fleur</li> <li>Pané moelleux toscana</li> <li>Purée de céleri</li> <li>Yaourt à la vanille</li> <li>Bourbon</li> <li>Tarte alsacienne carrée aux abricots maison</li> </ul>	<p>13</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Pizza napolitaine</li> <li>Sauté de porc IGP*</li> <li>sauce charcutière</li> <li>Haricots beurre</li> <li>Chanteneige</li> <li>Salade de fruits frais</li> </ul>
<p>16</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Salade verte</li> <li>Cuisse de poulet rôtie au jus</li> <li>Semoule</li> <li>Yaourt yoco fruits</li> </ul>	<p>17</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Rosette/Beurre/**</li> <li>Cornichons</li> <li>Dos de lieu frais sauce américaine</li> <li>Flan de brocolis</li> <li>Leerdamer</li> <li>Poire</li> </ul>	<p>18</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Carottes râpées à l'orange</li> <li>Sauté d'agneau au thym</li> <li>Courgettes à la provençale</li> <li>Mini pavé d'affinois</li> <li>Gâteau à la confiture de cerise maison</li> </ul>	<p>19</p> <p><b>MENU ALTERNATIF</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Tomate/Maïs en salade</li> <li>Boulettes de soja sauce tomate</li> <li>Boulgour</li> <li>Yaourt nature sucré</li> <li>Cocktail de fruits samba</li> </ul>	<p>20</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Rôti de dinde sauce mère</li> <li>Blé</li> <li>Petit chamois d'or</li> <li>Banane</li> </ul>

Nos menus sont susceptibles de contenir les 14 allergènes suivants : céréales contenant du gluten, crustacés, œufs, poissons, arachides, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, graines de sésame, mollusques, lupins et anhydride sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10 mg/kg ou 10mg/l.

Menus conformes à la réglementation nationale, aux recommandations du GEMRCN, validés par la diététicienne et susceptibles de changements en fonction des approvisionnements.

\* Ce plat comporte du porc. Un plat de substitution est proposé aux enfants ne consommant pas de porc.

Les plats figurant en vert, y compris le pain accompagnant chaque repas, sont cuisinés à partir de produits issus de l'agriculture biologique (label AB).

Les plats figurant en violet ainsi que le pain sont cuisinés à partir de produits locaux.



TOUTES VIANDES CERTIFIÉES D'ORIGINE FRANÇAISE  
VIANDE BOVINE DE RACE ALLAITANTE

*A. Dillenseger*

Anne Dillenseger  
Adjointe déléguée à l'éducation



www.dijon.fr  
03 80 74 51 51